

**ISTITUTO COMPRESIVO
"Tommaso Aiello"**

Via Consolare, 119 - 90011 Bagheria (PA)

Tel. (091) 902866 - C.F. 90007720825

paic836001@istruzione.it

paic836001@pec.istruzione.it

<http://www.icaiello.it/>

Cod. unico ufficio "UFBOUK"

ISTITUTO COMPRESIVO - "T. AIELLO"-BAGHERIA

Prot. 0007374 del 07/11/2022

IV-2 (Uscita)

**AL PERSONALE DOCENTE
AGLI/ALLE ALUNNI/E E, PER LORO TRAMITE, AI RISPETTIVI GENITORI
AL SITO WEB****CIRCOLARE N° 87****Oggetto: Partecipazione alla manifestazione "ALIMENTIAMO Made e Born in Sicily"**

Il Dirigente Scolastico comunica che, in seno alla promozione della *Educazione alla Salute* agita nella nostra scuola, il nostro Istituto parteciperà, nel corrente mese, alle attività didattico-formative organizzate nell'ambito della manifestazione "ALIMENTIAMO" presso Villa San Cataldo in Bagheria.

La predetta iniziativa, "ALIMENTIAMO Made e Born in Sicily - "Educazione alimentare con i prodotti agricoli e tipici del territorio " *Mostra espositiva dei cicli produttivi*" dal 26 Ottobre al 26 Novembre 2022, intende promuovere e, parimenti, valorizzare le identità produttive del territorio e dei prodotti del territorio bagherese.

L'educazione alimentare con i prodotti agricoli tipici del territorio deve favorire l'acquisizione di modelli di consumo consapevoli nella orgogliosa connotazione locale dell'alimentazione anche nei giovani e nelle loro famiglie. Non a caso, la rilevanza della dieta mediterranea è testimoniata dal sostegno ricevuto da Organizzazioni internazionali quali l'UNESCO, la FAO e la OMS, in quanto strumento per un'agricoltura sostenibile ed elemento irrinunciabile per una dieta alimentare che prevenga le malattie cardio-cerebrovascolari.

Scopo della manifestazione è avvicinare i giovani e le famiglie alla conoscenza delle identità produttive del territorio, già inserite in un percorso più ampio di valorizzazione del contesto, del turismo e del suo sviluppo anche sociale.

Nella fattispecie, in seno alla mostra "ALIMENTIAMO Made and Born in Sicily" saranno rappresentati i vari cicli produttivi quali:

- IL CICLO DEGLI AGRUMI: Albero, frutto, confezione platò, confezione retina, prodotto fino e prodotti o trasformato marmellata, olii essenziali, e altro...;

- IL CICLO DEL DELL' OLIO: Albero, olive, Olio in bottiglia, patè di olive, olive condite sott'olio .
- CICLO DEL GRANO: varietà di Grano, semola, farina, pasta, prodotti da forno dolci e salati;
- IL CICLO DELL'ORTO: attrezzi da agricoltura, setacci, paglia, reti, prodotti agricoli freschi e conservati, le piante aromatiche;
- IL CICLO DEL LATTE;
- IL CICLO DELLA FRUTTA SECCA;
- IL CICLO DELL'ARTIGIANATO

Le Sezioni e le Classi dell'Istituto parteciperanno al predetto evento secondo la seguente scansione temporale:

- TUTTE LE CLASSI SECONDE della Scuola Secondaria di Primo Grado in data 10 Novembre 2022, dalle ore 09:00 alle ore 12:00
- TUTTE LE CLASSI QUINTE della Scuola Primaria in data 15 Novembre 2022 dalle ore 09:00 alle ore 12:00
- LE SEZIONI D, E, G, H, I, N DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA in data 16 Novembre 2022 dalle ore 09:00 alle ore 12:00
- LE SEZIONI A, B, C, F, L, M DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA in data 17 Novembre 2022 dalle ore 09:00 alle ore 12:00

Gli alunni saranno accompagnati dai rispettivi genitori presso Villa San Cataldo nei giorni e orari *supra* indicati e saranno, pertanto, vigilati dai rispettivi docenti per tutta la durata dell'attività come sopra indicata. A conclusione, saranno prelevati dai rispettivi genitori.

I genitori provvederanno a far pervenire ai Docenti di Sezione (Infanzia) e Coordinatori (Scuola Primaria e Scuola Secondaria) le relative autorizzazioni, ove non inviate in precedenza, entro 1 giorno prima dell'attività.

L'iniziativa sarà, quindi, conclusa con l'organizzazione di un CONVEGNO presso i locali del Plesso "PUGLISI" in data 18 Novembre 2022, dalle ore 09 alle ore 12: per l'occasione, saranno invitate le Autorità locali, il Sindaco del Comune di Bagheria, esperti di settore, ricercatori del CREA (*Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria*), nutrizionisti, agronomi, esperti di comunicazione, docenti universitari e marketing, imprenditori del settore.

È questo un evento che acclarerà, nel territorio, la sensibilità del nostro Istituto all'Educazione alla salute, non senza la valorizzazione delle peculiarità delle eccellenze agro-alimentari del territorio bagherese.

"Un uomo saggio dovrebbe considerare la salute come la più grande delle gioie umane"

(IPPOCRATE)

Sempre con passione per la Scuola!

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO,
Prof. Nunzio Speciale**

(Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale e norme ad esso connesse)